

Παγωτό Sorbet με Veliche™ Sensation 72

Υλικά:

Νερό	1.800 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Sensation 72 Veliche	1.200 γρ.
Ζάχαρη	520 γρ.
Belpanna 50CF FABBRI	85 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	70 γρ.
Γλυκόζη	70 γρ.



Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε μαζί το νερό, τη ζάχαρη, το Belpanna 50CF, το ινβερτοζάχαρο και τη γλυκόζη στους 55 - 60°C. Λιώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στη συνέχεια, ενώνουμε τα δυο μείγματα και αφήνουμε το τελικό μείγμα να ωριμάσει για 1 - 2 ώρες. Τέλος, παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

Η συμβουλή του chef:

Μπορούμε πολύ εύκολα να προσθέσουμε γεύση στο σορμπέ εκχυλίζοντας μέσα στο νερό υλικά όπως για παράδειγμα λοβό βανίλιας, κόκκους καφέ, τσάι, αρωματικά βότανα. Όταν είναι έτοιμο το εκχύλισμα, το περνάμε από το chinois και ζυγίζουμε εκ νέου. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νερό, ώστε να φτάσουμε στην ποσότητα που ορίζει η συνταγή.